



Selleriesalz

nach Martina Fischer

Zutaten für ein Glas a 250 ml

Stangenselleriegrün von zwei bis drei Bund Abgeriebene Schale von einer halben Biozitrone 200 g Steinsalz Pfeffer

Zubereitung

- 1 Selleriegrün von den Stangen schneiden, wenn nötig waschen und trocken schleudern.
- 2 Sämtliche Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen.
- 3 Die feuchte Masse dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und einige Tage trocknen lassen, am besten bei Zimmertemperatur, zum Beispiel auf einem Küchenschrank. Damit die Mischung nicht einstaubt, am besten mit einem Bogen Pergament- oder Backpapier locker abdecken, sodass die Luftzufuhr gewährleistet ist.
- 4 Die vollständig getrocknete Masse noch einmal fein mixen, eventuell noch einmal nachtrocknen lassen und in Schraubgläsern dunkel aufbewahren.